



Camera di Commercio
Cuneo

C O M U N I C A T O S T A M P A

NUOVA VESTA E NUOVI CONTENUTI PER LA PUBBLICAZIONE "CUNEO FORMAGGI"

Una pubblicazione che guarda ai grandi protagonisti della tavola cuneese: i formaggi.

Testo nuovo e criteri diversi di stesura per "Cuneo formaggi".

Uno stile più giornalistico, accattivante, adatto a un lettore che privilegia l'aspetto enogastronomico rispetto a quello economico in senso stretto, che dà più importanza a profumi e sapori rispetto a minuziose collocazioni geografiche, che si aspetta indicazioni precise sulle caratteristiche del prodotto e, perché no, anche qualche ricetta.

Martedì 8 aprile, nel salone d'onore della Camera di commercio, la summa dei prodotti caseari di Granda è stata presentata ufficialmente.

Ferruccio Dardanello, convinto **assertore del ruolo che le specialità del territorio** hanno, in un'ottica che guarda a una promozione a 360 gradi, ha sottolineato come *"La grande risorsa delle produzioni che traggono origine dal latte e approdano al consumo, dopo aver rispettato ricette antiche ideate dai nostri antenati relative al sapiente dosaggio di pochi ingredienti, all'uso del caglio, alla salatura, al confezionamento in forme e alla stagionatura, sia un tesoro per tutto il Cuneese"*. Singolare il fatto che, utilizzando semplici ingredienti, armonizzandoli tra loro, affinando il risultato e stabilendo tempi e ambienti diversi per l'invecchiamento, si ottengano risultati vari ed invitanti.

Lo hanno sottolineato i due giornalisti gastronomi che hanno **curato la nuova edizione** di "Cuneo formaggi", **Adriano Ravera ed Elma Schena**.

Ognuno ha portato avanti il proprio ruolo: lui ha curato la parte storica, dopo un'accurata ricerca e un attento lavoro di aggiornamento sull'elenco dei prodotti sottoposti a tutela; lei ha scelto le ricette, per rendere più piacevole il passaggio dalla teoria alla pratica.

Nel testo si parla delle Dop, cioè dei prodotti più blasonati, dal Bra al Raschera, dal Murazzano al Castelmagno, dalla Toma Piemontese al Grana Padano, al Gorgonzola. Alcuni vivono in Granda tutta la loro storia. Nascono in pianura o nelle nostre valli; altri, come il Gorgonzola,



Camera di Commercio
Cuneo

C O M U N I C A T O S T A M P A

hanno radici in province vicine alla nostra, ma sono stati adottati dall'industria casearia locale.

Varia, interessantissima e curiosa **la storia delle Pat, le produzioni agroalimentari tradizionali, riservate a cerchie più ristrette di buongustai perché legate a territori limitati, forti di una tipicità che non può essere riprodotta altrove.** Tra queste, ampia la scelta: dal tomino di San Giacomo di Boves, al Brus, al Gioda, al nostrale d'Alpe, al Paglierino, alla Robiola d'Alba, alla Sola, ai vari tipi di toma e tomini, al Seirass, ai caprini.

Sono formaggi che profumano di montagna, che ricordano i pascoli, che hanno tra i loro requisiti sapori unici, genuinità e, in qualche caso, stagionalità.

La pubblicazione ricorda queste prerogative e **si avvale, sul piano tecnico, del contributo dell'Istituto lattiero caseario di Moretta, di Assopiemonte Dop e Igp, delle organizzazioni professionali di categoria, del laboratorio chimico della Camera di commercio di Torino e dell'organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi.**

Tante menti, tanti saperi e tanti palati a servizio di un patrimonio sopravvissuto nei secoli e ancor oggi sulla cresta dell'onda.

Cuneo, 8 aprile 2014